MITSUBISHI

三菱マイコンジャー炊飯器

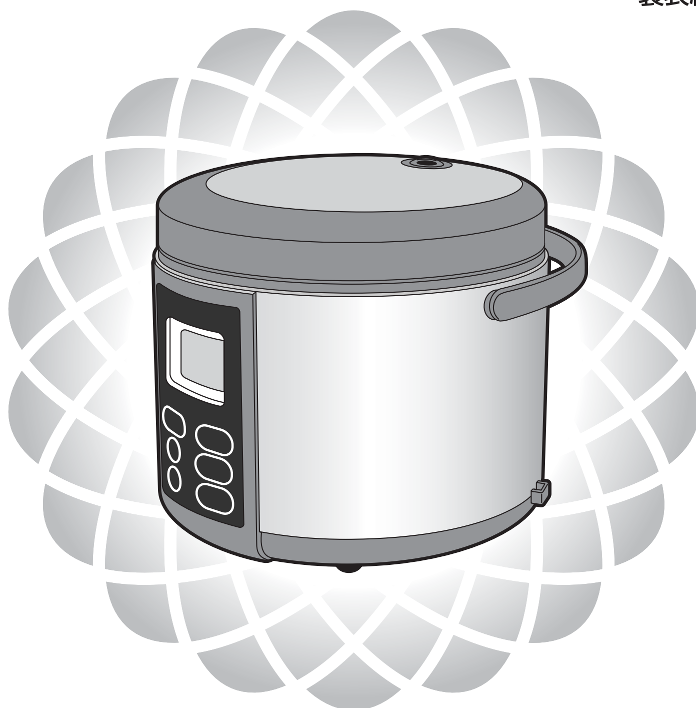
取扱説明書

家庭用

形名 **NJ-FC5**

保証書付

保証書は、この取扱説明書の裏表紙に記載されております。



スマートに置く。おいしく炊く。

オン・ザ・テーブル

- ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- 保証書は必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受け取りください。
- 取扱説明書（保証書）は大切に保存してください。

もくじ

この商品は日本国内専用です。
This appliance is designed for domestic use in japan only and cannot be used in any other country.

安全のために必ずお守りください

■誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の表示で区分して説明しています。

⚠警告	誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷などに結びつく可能性があるもの
⚠注意	誤った取扱いをしたときに、傷害または家屋・家財などの損害に結びつくもの

■図記号の意味は次のとおりです。

禁止	接触禁止	指示にしたがう	ぬれ手禁止
分解禁止	水ぬれ禁止	電源プラグを抜く	

（本体表示）

感電注意
高温注意

⚠警告

電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使う 他の器具と併用したり、机や家具のコンセント、延長コードを使うと、異常発熱して発火・火災の原因	**分解・修理・改造はしない** 火災・感電・けがの原因 ●修理は、お買上げの販売店または「三菱電機修理窓口・ご相談窓口」にご相談ください。
マグネットプラグを乳幼児などがなめないように注意する 感電の原因	**電源プラグの刃および刃の取付面のほこりをとる** ほこりが付着していると、火災の原因
マグネットプラグにピンやごみを付着させない 感電・ショート・発火の原因	**電源プラグは根元まで確実に差込む** 感電や発熱による火災を防ぐため
電源コードを傷つけない 重い物をのせたり、折ったり、束ねたりすると、破損して感電・発火の原因	**傷んだ電源コード・プラグや差込みのゆるいコンセントは使わない** 感電・ショート・発火の原因
お子さまだけで使わせない幼児の手の届くところで使わない やけど・感電・けがの原因	**ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない** 感電の原因
炊飯中は絶対にふたを開けない やけどの原因	**水につけたり、水をかけたりしない** 感電・ショートの原因

⚠注意

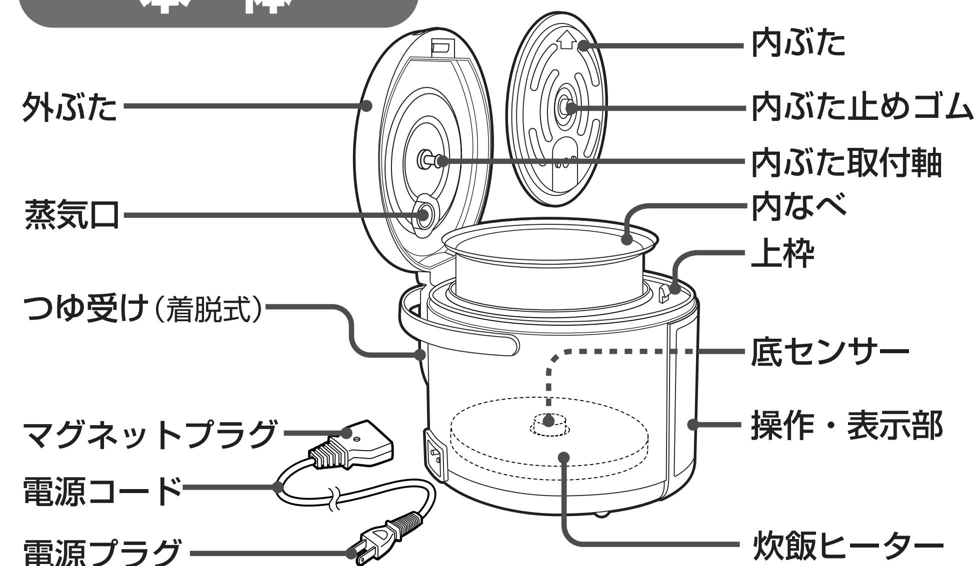
電源プラグを持って抜く 電源コードを持って引き抜くと、感電・ショート・発火の原因	**火気の近くや水のかかるところで使わない** 感電・漏電の原因
使用時以外は、電源プラグを抜く 絶縁劣化による感電・漏電火災を防ぐため	**専用の内なべ以外は使わない** 過熱・異常動作の原因
不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使わない 火災の原因	**お手入れは本体が冷めてから行う** やけどを防ぐため
蒸気口付近に手を触れない **特に乳幼児には注意してください。** やけどの原因	**専用の電源コード以外は使わない** **また、他の機器に使わない** 故障・発火の原因

お願い

直射日光のあたるところで使わない 変形・変色・故障の原因	**異物や水滴をつけたまま使わない** 故障・うまく炊けない原因	**炊飯・保温中は、内ぶたなどの高温部に手を触れない** やけどの原因
壁などから20cm以上離す 変形・変色・故障を防ぐため	**蒸気口をふきんなどでふさがない** 変形・変色・故障の原因	**炊飯、保温以外には使わない** 故障の原因

各部のなまえ

本体

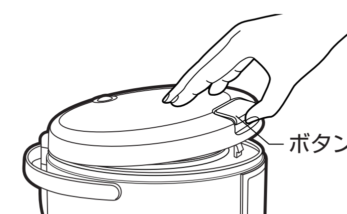


付属品



外ぶたのあけかた

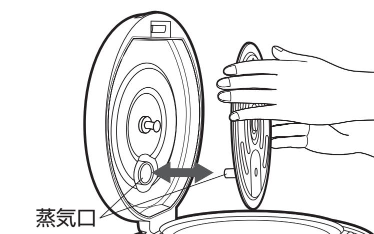
ボタンの先端部を上げる



●やけどに注意する。

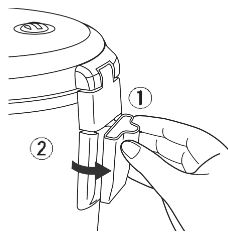
内ぶたの付けはずし

手前に引くとはずれる。
取付けるときは内ぶたの蒸気口と外ぶたの蒸気口を合わせる。



つゆ受けの付けはずし

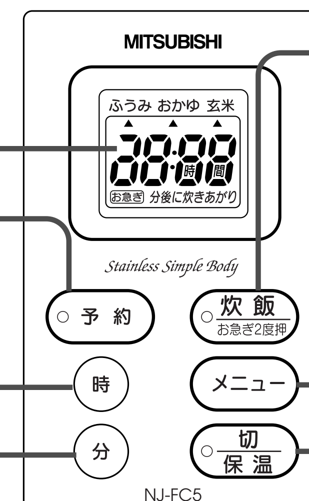
図のように側面を持ち、矢印の方向に引くとはずれる。
取付けるときは①、②の順に確実にはめる。



●つゆ受けにたまったつゆは、毎回すてる。

操作・表示部

●キーは音がするまで確実に押してください。
●予約・炊飯・保温中は、（切／保温）を押してから操作してください。



表示部

（予約）キー
●予約するときに押す。
➡6ページ

（時）・（分）キー
●時計、予約の時間を合わせるときに押す。

（炊飯）キー
●炊飯をはじめるときに押す。
●2回押すと［お急ぎ］になり、予熱が省略される。

（メニュー）キー
●［白米］（▲表示なし）、［ふうみ］、［おかゆ］、［玄米］を選ぶ。

（切／保温）キー
●操作をまちがえたとき、保温をやめるときに押す。
●保温するときに押す。

ご飯の炊きかた

準　備

1 お米をはかってとぐ

1 お米をはかる

- 付属の計量カップすりきり1杯で、約180mL＝約150g。（約1合）
- 無洗米は無洗米用計量カップを使う。（1杯約170mL＝約147g）

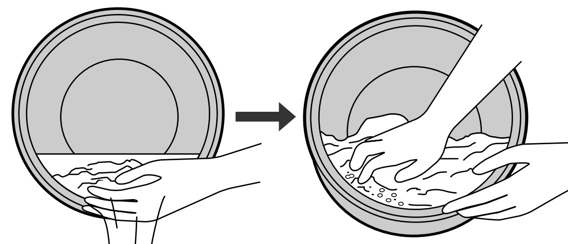


（うまく炊けない原因）

2 お米をとぐ

（無洗米は細かいぬかが残っていることがあるため、軽くすすぐことをおすすめします。）

内なべでお米がとげる



たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。

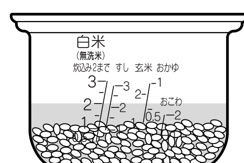
「とぐ➡水で流す」を数回くり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。

- 充分に洗米する。
（不充分なときは、ふきこぼれ・こげ・におい・変色の原因）

2 水加減をして内なべを本体に入れる

例：2カップの「白米」を炊くとき

「白米」目盛「2」の位置 ➡



米を水平にならす

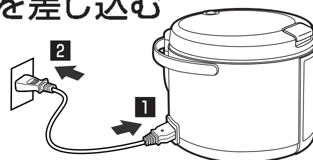
- メニュー、カップ数に合った水位目盛で水加減をする。➡8ページ
（水位目盛はめやすです。お米の種類、お好みに合わせて水の量を加減（半目盛以内）してください。）
- 内なべの外側の水分や汚れはきれいにふきとる。
- お湯（50℃以上）での炊飯はしない。
- 内ぶたをつけ忘れない。

3 本体にマグネットプラグを接続し、電源プラグを差し込む

1 本体にマグネットプラグを接続する

- マグネットプラグにごみや金属片が付いていたら取除く。（必ず電源プラグを抜いて）

2 電源プラグを差し込む



炊き上がりまでの時間のめやすと炊飯容量

	白　米	ふうみ	炊込み	おこわ	すし	おかゆ	玄　米
時　　間（分）	45～52	46～52	44～57	43～45	46～50	56～58	79～84
炊飯容量（カップ）	0.5～3	0.5～3	0.5～2	1～2	1～3	0.5～1	1～2

- 電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
- 米、具の種類、量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより多少変わります。
- お急ぎ では、約13分短くなります。

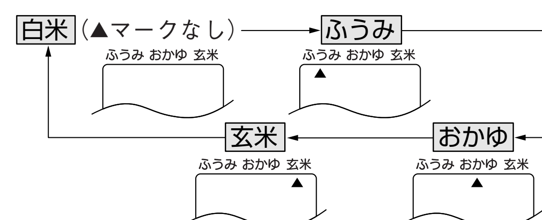
炊　飯

4 メニューを選び、炊飯する

1 メニュー を選ぶ

「ピッ」

- 押すごとに▲マークがかわるのでお好みにセットする。



- 炊込み、胚芽米は、白米（▲表示なし）を選ぶ。
- 一度設定すると次回もその設定を記憶している。ただし、おかゆ、玄米は記憶しない。
- ふうみ は、香ばしいご飯を炊きたいときに使う。炊込み、おこわなどには使えない。

2 炊飯 を押す



ランプ点灯

お急ぎ

- 炊飯 を2回押すと「お急ぎ」になる。
（通常より約13分早く炊きあがる）
- 表示部に お急ぎ が表示される。



- むらしに入ると、表示部は炊き上がりまでを1分刻みで表示。



お願い

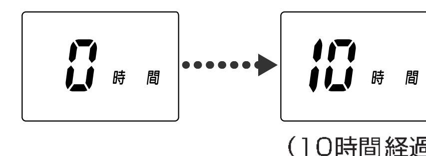
内なべが入っていないときは 炊飯、切/保温 を押さない。（発熱して高温になりやけどの原因）

炊きあがり➡保温

5 ブザーが鳴ったら、ご飯をほぐす


自動的に保温になる
保温ランプ点灯

- 保温に入ると、表示部は保温経過時間を1時間単位で12時間まで表示（1時間未満は「0時間」を表示）。過ぎると現在時刻を表示。



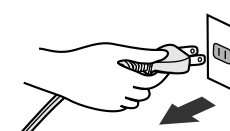
（10時間経過）

- 炊きあがると「ピー」音が5回鳴る。
- 約15分以内にほぐして余分な水分を逃がす。（そのままにしておくと、べちゃつきの原因）
- 上枠につゆが落ちることがあるのでふきとる。

保温について

- 保温経過時間を1時間単位で12時間まで表示し、過ぎると現在時刻表示になるが保温は続ける。
- 保温は12時間以内にする。黄変・におい・パサつきの原因。
- 切／保温 を押して保温にしたときは、保温経過時間は表示しない。現在時刻表示になる。
- 保温について➡8ページ

6 使用後は電源プラグを抜き、マグネットプラグをはずす



使いかた

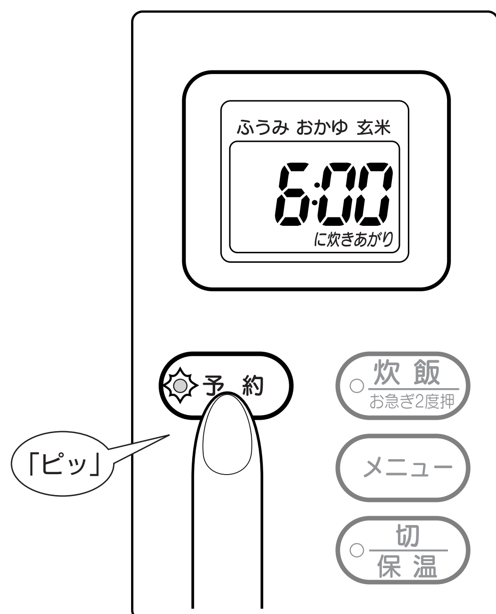
使いかた

「食べたい時刻」を予約して炊く

例　午前7時30分に食べたいとき

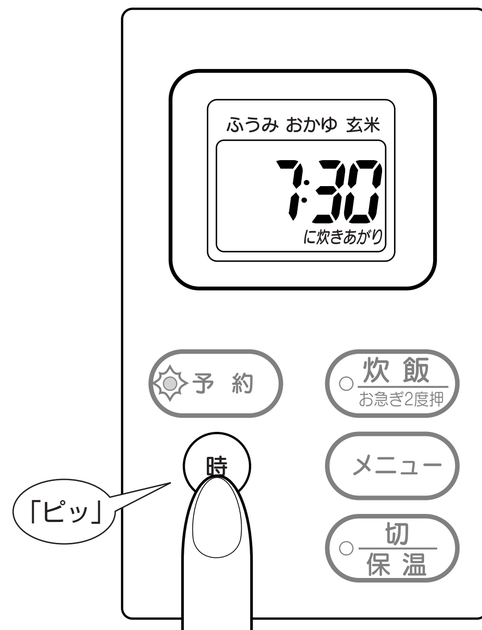
1 現在時刻が正しいか確認して（予約）を押す

（時計の合わせかた➡7ページ）



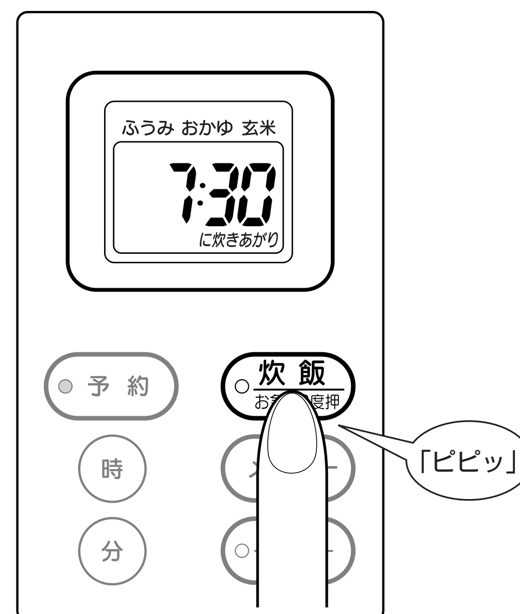
- 予約ランプ点滅。
- （メニュー）を選ぶときは先にセットしておく。
- あらかじめ午前6時がセットされている。

2 （時）や（分）を押して食べたい時刻に合わせる



- 押すごとに（時）は1時間、（分）は10分進み、押し続けると早送りする。（0に戻ると「ピー」と鳴る）

3 （炊飯）を押す



- 予約ランプ点灯。

予約時刻を変えたいとき

（切／保温）を押して、1からやり直す



予約ランプ消灯

- 取消すときは（切／保温）を押す。（予約中は（切／保温）以外は受付けない。）

お知らせ

- 炊き上がりの時刻を予約して炊きます。（表示は24時間制。昼の12時は12:00を、夜の12時は0:00を表示。）
- 現在時刻の1～23時間50分後まで予約できます。（10分単位）
- 予約を一度セットすると、次回も予約した時刻を記憶しています。（予約）と（炊飯）を押すだけで予約できます。
- 玄米は100分、その他は60分に満たない時間を予約したときはすぐに炊飯を始めます。

お願い

- **現在時刻は正しくセットする**
  ずれていると、予約した時刻に炊き上がらない。
- **夏場の予約は12時間以内にする**
  長時間ひたすと水が腐敗しやすく、臭いが出る原因。
- **炊込み、おこわなど具や調味料の入るものでは使わない**
  調味料の沈澱や具のいたみなどでうまく炊けない原因。

時計の合わせかた

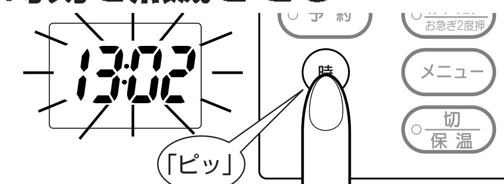
- 時計は室温の変化により、多少ずれることがあります。
- 予約・炊飯・保温中は、現在時刻の変更はできません。
- 24時間表示の時計です。
  （昼の12時は12：00、夜の12時は0：00）

（例）午後1:02を午後1:10に合わせるとき

1 本体にマグネットプラグを接続し、電源プラグを差し込む

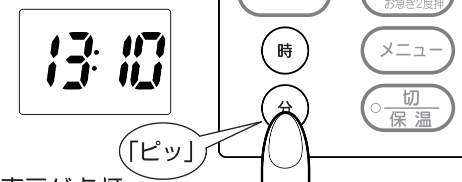


2 （時）または（分）を押し、時刻を点滅させる



- 点滅が始まると時刻合わせできる。

3 （時）や（分）を押して合わせる



- 時刻表示が点灯。
- 押し続けると早送りする。（0に戻ると「ピー」と鳴る）
- 時刻を合わせたらセット完了。

内蔵電池について

（消耗部品です）

電源プラグを抜いても時計を動かすために、内蔵電池を取付けています。

- **寿命は約4～5年(室温20℃)**
- **電池が消耗してくると**
  電源プラグを抜いたときに、時計表示や予約などの記憶が消えます。
  電源プラグを差込むと、炊飯・保温はできますが、現在時刻を合わせないと予約はできません。
- **電池の交換は**
  電池は電気部品に固定されてるので、交換はお買上げの販売店にご依頼ください。（有料）

おいしいご飯を食べるために

おいしく炊いて

米

長期間保存すると米の質が低下しますので、購入後はなるべく早く食べてください。
保存は風通しのよい冷暗所でしましょう。

とぎかた

最初の水はよく吸収されるので、ぬかのにおいを吸わないうちに手早く洗い流して、2回目からは水の濁りがなくなるまでよくとぎます。

無洗米はこげやすいため、軽くすすぐことをおすすめします。

胚芽米は強くとがないようにしましょう。
胚芽の部分が分離しないように、軽くすすぐようにして2〜3回水をかえるだけにしましょう。

水加減

メニュー	水位目盛
白米	白米
胚芽米	白米
炊込み	白米
おこわ	おこわ
すし	すし
ふうみ	白米
おかゆ	おかゆ
玄米	玄米

上手に保温

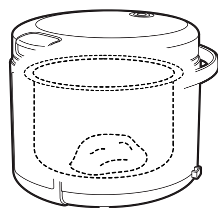
次の保温はしない

（黄変・におい・パサつきの原因）

- 12時間以上
- 冷えたご飯
- ご飯のつぎたし
- よくとがないで炊いたご飯
- 白米以外（炊込み、おかゆなど）
- しゃもじを入れたまま
- みそ汁、カレーなどの汁もの

少量のご飯は中央にまとめる

（長時間保温すると、パサつき・ふやけの原因）



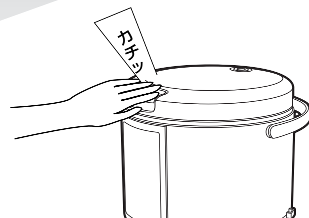
ご飯を入れたまま、保温を切らない

（温度が下がり、つゆ・べとつき・においを防ぐため）

※ご飯が冷えてしまったときは、再び保温しないでください。

ふたはきちんと閉める

（乾燥・黄変・においを防ぐため）



メモ

保温が12時間を超えそうなときや、少量のときは冷凍保存し、電子レンジなどであたため直すとおいしく食べられます。

お手入れ

電源プラグを抜いて、本体が冷めてから始めてください。

お願い

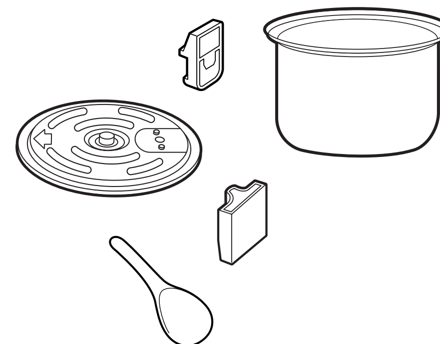
次のものは使わない（傷・腐食・変色・ヒビの原因）
- 台所用中性洗剤以外の洗剤
- ベンジン、漂白剤、みがき粉、シンナー、アルコール
- スチールタワシ、ナイロンタワシ、亀の子タワシ

本体の丸洗いはしない（故障の原因）

内なべ・内ぶた・しゃもじ・しゃもじ受け・つゆ受け

台所用中性洗剤とスポンジで洗う。

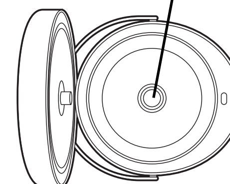
台所用中性洗剤でお手入れした後は、よく水洗いする。



本体・外ぶた・蒸気口・上枠

かたく絞ったやわらかい布でふきとる。





底センサー・炊飯ヒーター

こびりついた汚れは細かいサンドペーパー（400番程度）で軽くみがき、かたく絞った布でふく。

内なべににおいがついたら

❶ 内なべに1/3まで水を入れ、ふたを確実に閉める。
❷ メニュー で 白米（▲表示なし）に合わせ、炊飯を2回押して（お急ぎ）、沸とうさせる。
❸ 約10分間沸とうさせた後、切／保温 を押す。
❹ 冷めたら内なべを取出して洗う。

内なべのフッ素加工を長持ちさせるために

■ご使用により消耗しますので、大切にお使いください。

- 内なべの上にザルをのせて、お米をといだり水切りをしない。
- 内なべの内側や縁部に、しゃもじをたたきつけたり、こすりつけない。
- 金属製のしゃもじや泡立て器、陶器などのかたいものを使わない。
- 酢は使わない。
- 調味料を使ったらすぐに洗う。
- みがき粉、タワシ類で洗わない。
- 漂白剤は使わない。
- スプーンや食器類を入れない。

- 長い間ご使用になると、水分や蒸気により多少色ムラができます。また、外側の塗膜にもキズ等ができる場合がありますが、使用面、衛生面には問題ありませんので、安心してご使用ください。
- 内なべが変形したり、摩耗した場合はお買上げの販売店でお買求めください。

炊込みご飯

炊飯時間
約57分

●予約炊飯や保温は、しないでください。
●調味料は、よく溶かしてください。
●具は米の上にのせます。混ぜないでください。
●具が入るので、米の量は最大2カップまでにしてください。

メニュー 白米 （▲表示なし）
水位目盛 白米

材料（3人分）	
米	2カップ（300g）
とり肉	30g
にんじん	中1/3本(30g)
油あげ	1/2枚
たけのこ（水煮）	20g
干ししいたけ	1～2枚
A うすくちしょうゆ	大さじ1⅓
A みりん・酒	各小さじ2
A 塩	小さじ1/2
A だしの素	少々

作り方

❶にんじんは皮をむき、油あげは熱湯をかけて油抜きをする。干ししいたけは約400mLの水でもどして、いしづきをとる。それぞれを細切りにし、とり肉、たけのこも細切りにする。
❷内なべによくといだ米を入れ、水位目盛 白米 の「2」まで干ししいたけのもどし汁を入れた後、Aを入れて混ぜる。
❸①の具を米の上にのせ、(メニュー)で 白米 （▲表示なし）に合わせて(炊飯)を押す。
❹炊き上がったら、全体をよくほぐす。

手巻きずし

炊飯時間
約49分

〈合わせ酢をまぜるときのコツ〉
●炊きたての熱いご飯にまぜます。
●粘りを出さないよう、しゃもじをたてて切るようにまぜます。

メニュー 白米 （▲表示なし）
水位目盛 すし

材料（4人分）	
米	3カップ（450g）
酒	大さじ1
合わせ酢	
米酢	大さじ4
砂糖	大さじ2
塩	小さじ1
のり・わさび	各適宜
刺身・卵焼き・納豆・青じそなど	各適宜

作り方

❶内なべによくといだ米と酒を入れ、水位目盛 すし の「3」まで水を入れてかき混ぜる。
❷(メニュー)で 白米 （▲表示なし）に合わせて、(炊飯)を押す。
❸すしおけは酢水を含ませたふきんでふき、炊き上がったご飯を一気にすしおけにあける。
❹うちわで湯気をとばしながらご飯をほぐし、すぐに合わせ酢をかけて練らないように混ぜる。
❺のりに④のすしめしとお好みの具をのせ、巻いていただく。

玄米ご飯

炊飯時間
約84分

メニュー 玄米
水位目盛 玄米

材料（3人分）	
玄米	2カップ（300g）

作り方

❶玄米は軽く洗う。
❷内なべに①を入れ、水位目盛 玄米 の「2」まで水を入れる。
❸(メニュー)で 玄米 を選び、(炊飯)を押す。
❹炊き上がったら、全体をよくほぐす。

お赤飯

炊飯時間
約45分

●予約炊飯や保温は、しないでください。
●具は米の上にのせます。混ぜないでください。

メニュー 白米 （▲表示なし）
水位目盛 おこわ

材料（3人分）	
もち米	2カップ（300g）
ささげ（またはあずき）	30g
ごま・塩	各少々

＊ささげは、生のままでは炊飯できません。ゆでたものをのせ、炊飯してください。

作り方

❶米をよくとぐ。
❷ささげはたっぷりの水でゆで、沸とうしたらいったん湯をすてる。
❸再びたっぷりの水を入れ、沸とうしたら弱火にしてやや固めにゆでる。ささげと煮汁は分けて冷ます。
❹内なべに米を入れ、水位目盛 おこわ の「2」までささげの煮汁を入れる。（足りないときは水を加える。）1時間ひたす。
❺1時間後、お米の表面まで水がないときは、ひたひたにかぶるまで水を加える。上にささげをのせる。
❻(メニュー)で 白米 （▲表示なし）を選び、(炊飯)を押す。
❼炊き上がったら全体をよくほぐし、器に盛り、お好みでごまと塩をふる。

ふうみご飯

炊飯時間
約49分

メニュー ふうみ
水位目盛 白米

材料（4人分）	
米	3カップ（450g）

＊内なべの底にうっすらと色がつき、香ばしいご飯になります。

作り方

❶米をよくとぐ。
❷内なべに米を入れ、水位目盛 白米 の「3」まで水を入れる。
❸(メニュー)で ふうみ を選び、(炊飯)を押す。
❹炊き上がったら、全体をよくほぐす。

いもがゆ

炊飯時間
約57分

●予約炊飯や保温は、しないでください。
●具は米の上にのせます。混ぜないでください。
●具が入るので米の量は最大1/2カップまでにしてください。
●おかゆは時間がたつとのり状になるので、早めに召し上がってください。

メニュー おかゆ
水位目盛 おかゆ

材料（2人分）	
米	1/2カップ（75g）
さつまいも	150g
塩	少々

作り方

❶さつまいもは厚さ約1㎝の輪切りにし、皮をむく。さらに約1㎝角の大きさに切り、水にひたしてアクを抜く。
❷内なべによくといだ米を入れ、水位目盛 おかゆ の「0.5」まで水を入れる。
❸①のいもを米の上にのせ、(メニュー)で おかゆ に合わせて(炊飯)を押す。
❹炊き上がったら器に盛り、お好みで塩をふる。

お料理メモ

故障かな？と思ったら

修理など依頼する前に取扱説明書をよくお読みの上、次の点をお調べください。

こんなとき	調べるところ
● ご飯が炊けない ● 時間が長くかかる ● 予約した時刻に炊けない	● マグネットプラグはきちんと接続されていますか。➡4ページ ● 電源プラグはきちんとコンセントに差し込まれていますか。➡4ページ ● 炊飯中に停電しませんでしたか。 ● 炊飯 を押し忘れていませんか。 ● 時計は正しくセットされていますか。(24時間表示) ➡7ページ ● 炊込みやおこわなどで、具が多い場合、調味料がよく混ざっていない場合は炊飯時間が長くなったり、うまく炊けないことがあります。調味料はよく混ぜて入れ、すぐに炊飯してください。 ● 最大炊飯容量より多く炊いていませんか。➡4ページ
● ふきこぼれる	● 無洗米は無洗米用計量カップではかりましたか。 ● 水がきれいになるまで、お米をとぎましたか。➡4ページ ● 外ぶたは確実に閉めましたか。 ● 内なべの縁と内ぶたの間に、米粒など異物がはさまっていませんか。 ● 水の量が多すぎませんか。内なべの水位目盛より水を半目盛以上多く入れるとふきこぼれることがあります。 ● 最大炊飯容量より多く炊いていませんか。➡4ページ ● おかゆ 、 玄米 を他のメニューで炊飯していませんか。
● ご飯がやわらかすぎる ● ご飯がかたすぎる	● お米（無洗米は無洗米用計量カップを使う）や水の量は正しくはかりましたか。 ● 内なべを水平にして水加減しましたか。 ● メニューに合った水位目盛で水加減しましたか。 ● メニュー を正しく選びましたか。 (ふうみ 、 お急ぎ はかためにに炊き上がります。) ● おこわ のとき、1時間ひたした後、お米の表面まで水があるか確認し、調節しましたか。➡11ページ
● ご飯がにおう、黄変する、かたくなる	● 保温中に電源プラグ・マグネットプラグが抜けていませんか。 ● 保温時間（約12時間）は守られていますか。 ● 外ぶたは確実に閉めましたか。 ● 内なべの縁と内ぶたの間に米粒など異物がはさまっていませんか。 ● しゃもじを入れたままの保温、冷えたご飯の保温、冷えたご飯のつぎたしなどの保温をしていませんか。 ● とぎかたが不充分ではありませんか。 ● 内なべににおいがついていませんか。➡9ページ

こんなとき	調べるところ
● おこげができる 内なべの底にできるおこげは、香ばしいかおりをつけておいしいご飯に炊き上げるためです。	次のようなときおこげができます。 ・メニューが ふうみ になっている。 ・とぎかたが不充分。 ・長時間水にひたした。 ・胚芽米、炊込みの炊飯をした。 ・内なべの外側や本体に、米粒など異物がついている。 無洗米 、 ふうみ 、炊飯量によっては、底にこげ色がつくことがありますが、異常ではありません。 無洗米はこげやすいため、軽くすすぐことをおすすめします。
● 炊飯中に音がする	● カチッカチッと音がしますが、ヒーターの切換音です。 故障ではありません。
● 外ぶたと本体の間から蒸気がもれる	● 内なべの縁と内ぶたの間に、米粒など異物が付着していませんか。 ● 内ぶたは取り付けてありますか。 ● 内ぶた止めゴムがいたんでいませんか。 お買上げの販売店で交換してください。(有料)
● 外ぶたが閉まらない	● 内ぶたの蒸気口が外ぶたの蒸気口に入っていますか。
● 操作ができない	● 電源プラグ・マグネットプラグが抜けていませんか。 ● 予約·炊飯·保温中は、 切／保温 を押してから操作してください。

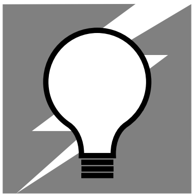
● 誤って、内なべを入れずに、水や米を本体に入れてしまったときは、お買い上げの販売店にご連絡ください。

※以上のことをお調べになって、それでも不具合があるときは使用を中止し、必ず電源プラグを抜いてください。
故障の状態と表示部の英数字(E5など)をお買上げの販売店にご連絡ください。

ご連絡いただきたい内容
1. 品 名（ジャー炊飯器）
2. 形 名（NJ-FC5）
3. お買上げ日（　　年　　月　　日）
4. 故障の状況

停電したとき

電源プラグ・マグネットプラグを抜いたときも同じです



炊飯中	復帰後、炊飯を続けます。
予約中	復帰後、予約通りに炊き上がります。
保温中	復帰後、保温を続けます。 （ご飯が冷めてしまったら自動的に保温をやめます）

こんなときは

保証とアフターサービス

■保証書
- 保証書は必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
- 内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

保証期間	お買上げ日から１年です

■補修用性能部品の保有期間
- 当社は、このジャー炊飯器の補修用性能部品を製造打切り後6年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は
お買上げの販売店かお近くの「三菱電機 修理窓口・ご相談窓口」にご相談ください。

■修理を依頼されるときは
「故障かな？と思ったら」（12〜13ページ）にしたがってお調べください。なお不具合があるときは、必ず電源プラグを抜いてからお買上げの販売店にご連絡ください。

◎保証期間中は
商品と保証書をご持参のうえ、お買上げの販売店に依頼してください。

◎保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

◎修理料金は
技術料＋部品代などで構成されています。

三菱電機 修理窓口・ご相談窓口のご案内
（家電品）

修理・取扱いのご相談は
まずお買上げの販売店へ

転居や贈答品などでお買上げの販売店へご依頼できない場合は

修理のお問合わせは → 修理窓口へ
その他のお問合わせは → ご相談窓口へ

修理窓口　電話受付：365日24時間

北海道地区

札　幌(011)890-7520 札幌市厚別区大谷地東 2-1-18	帯　広(0155)35-3111 帯広市西15条南14-1-17
旭　川(0166)26-5580 旭川市曙1条 8-1-4	苫小牧(0144)55-1114 苫小牧市明野新町 2-1-18
北　見(0157)25-7045 北見市柏陽町 577-60	小　樽(0134)33-3380 小樽市稲穂 2-28-22
釧　路(0154)24-1355 釧路市喜多町 2-25	函　館(0138)49-0345 函館市西桔梗町 589-57

東北地区

青　森(017)773-8381 青森市大字野木字野尻 37-184	秋　田(018)865-4471 秋田市八橋三和町 19-36
弘　前(0172)32-6535 弘前市大字青山 4-20-3	横　手(0182)32-1785 横手市朝倉町 3-2
八　戸(0178)28-8544 八戸市大字長苗代字下亀子谷地 6-8	大　館(0186)42-2781 大館市餅田 2-5-44
む　つ(0175)22-3277 むつ市横迎町 2-11-7	山　形(023)624-0018 山形市大野目 2-1-21
盛　岡(019)637-7454 盛岡市津志田13地割 30-11	酒　田(0234)35-8230 酒田市上安町 1-11-11
水　沢(0197)25-4511 水沢市新町 2-3	鶴　岡(0235)24-6161 鶴岡市上畑町 5-4
釜　石(0193)23-4611 釜石市定内町 3-10-1	米　沢(0238)37-5554 米沢市中田町 742-8
仙　台(022)238-1773 仙台市若林区大和町 2-18-23	福　島(024)534-7123 福島市鎌田字田中 58
気仙沼(0226)23-8485 気仙沼市田中前 2-3-2	郡　山(024)959-6543 郡山市[illegible] 1-76-1
石　巻(0225)95-9111 石巻市門脇字須賀谷地 16-268	会　津(0242)27-4426 会津若松市天寧寺町 3-7
古　川(0229)24-3595 古川市米袋字大堀 25-1	原　町(0244)24-2842 原町市桜井町 1-123
	いわき(0246)26-1822 いわき市[illegible] 75-8

KQ2C

首都圏地区

東京都・神奈川県・千葉県
茨城県・埼玉県・栃木県・群馬県
フロントセンター東京　電話(03)3424-1111
FAX(03)3424-1115
東京都世田谷区池尻 3-10-3

甲信越地区

新　潟(025)274-9165 新潟市竹尾卸新町 752-9	長　野(026)221-3232 長野市稲葉 904
長　岡(0258)23-3323 長岡市蔵王 1-1118-1	松　本(0263)27-2461 松本市芳川野溝 531
上　越(0255)24-1160 上越市春日山町 3-6-3	飯　田(0265)52-5396 飯田市上郷別府 3387-1
	山　梨(055)222-2711 甲府市下飯田 1-4-11

東海・北陸地区

愛知県・三重県
フロントセンター名古屋　電話(052)721-0131
FAX(052)721-7268
名古屋市東区矢田南5-1-14

沼　津(0559)22-7111 沼津市高島町 20-1	高　山(0577)33-7410 高山市冬頭町 281-5
静　岡(054)284-0821 静岡市中島 913	富　山(0766)56-0121 射水郡小杉町青井谷 1-1-1
浜　松(053)463-8455 浜松市上西町 62-5	金　沢(076)252-8133 金沢市小坂町西 97
岐　阜(058)275-0909 岐阜市中鶉 3-24	福　井(0776)22-6340 福井市問屋町 1-13
中津川(0573)65-6646 中津川市駒場字[illegible] 526-2	

関西地区

大阪府・奈良県・和歌山県（田辺・新宮を除く）
兵庫県（阪神・淡路・姫路地区）・京都府（舞北を除く）
フロントセンター関西　電話(06)6454-3901
FAX(06)6454-3900
大阪市北区大淀中 1-4-13

滋　賀(077)552-4058 栗東市安養寺 2-4-25	豊　岡(0796)24-6360 豊岡市中陰 378
舞　北(0773)23-5960 福知山市駅南町 61	田　辺(0739)23-1109 田辺市稲成町字西中代 79-7
姫　路(0792)94-3383 姫路市手柄 98	新　宮(0735)22-2495 新宮市池田 3-1-31

中国・四国地区

広島県・山口県・島根県・鳥取県・岡山県
香川県・徳島県・高知県・愛媛県
中・四国CSセンター　電話(082)890-6365
FAX(082)890-6367
広島市南区大州 4-3-26

九州地区

福　岡(092)412-5333 福岡市博多区東那珂 3-1-21	熊　本(096)380-0211 熊本市石原町 326-1
北九州(093)653-1231 北九州市八幡西区岸の浦 2-5-25	八　代(0965)33-5173 八代市緑町 13-1
久留米(0942)45-2661 久留米市東合川新町 7-20	大　分(097)558-8803 大分市向原西 1-8-1
佐　賀(0952)31-4189 佐賀市鍋島町大字八戸溝 348-2	宮　崎(0985)56-4900 宮崎市大字大江字[illegible] 150-1
唐　津(0955)72-1337 唐津市東城内 6-50	延　岡(0982)21-3540 延岡市野地町 23-5
長　崎(095)843-0622 長崎市大橋町 23-4	鹿児島(099)260-2421 鹿児島市卸本町 7-17
佐世保(0956)30-7740 佐世保市木風町 155-1	沖　縄(098)898-3333 宜野湾市大山 7-12-1

ご相談窓口

購入・買替えのご相談、取扱い方法のお問合わせは
三菱電機お客さま相談センター　365日24時間
〒154-0001 東京都世田谷区池尻 3-10-3

■全国どこからでも おかけいただけるフリーダイヤル
0120-139-365（通話料金無料）
いつもサンキュー 365日
■通常電話番号（携帯電話対応）03-3414-9655
■FAX 03-3413-4049

当社家電品についてのご相談やご要望は
地区お客さま相談室
（月〜金曜日 9：00〜17：00 祝祭日を除く）

北海道	(011)893-1313	〒004-0041 札幌市厚別区大谷地東 2-1-11
東　北	(022)231-8282	〒983-0035 仙台市宮城野区日の出町 2-2-33
首都圏	(03)3414-9722	〒154-0001 東京都世田谷区池尻 3-10-3
中　部	(052)972-7222	〒461-0005 名古屋市東区東桜 1-4-3
北　陸	(076)252-1356	〒920-0811 金沢市小坂町西 97
関　西	(06)6451-3611	〒531-0076 大阪市北区大淀中 1-4-13
中　国	(082)278-1322	〒733-0833 広島市西区商工センター 6-2-17
四　国	(087)879-1190	〒761-1705 香川県香川郡香川町大字川東下 717-1
九　州	(092)571-2211	〒816-0089 福岡市博多区板付 4-6-33

※所在地、電話番号などについては変更になることがありますので、あらかじめご了承願います。

KQ2C

保証など

仕　様

保温時の消費電力は最大炊飯容量、電圧100V、室温20℃の平均電力です。

形　　名		NJ-FC5	質　　量	2.0㎏
電　　源		100V 50-60Hz	外形寸法	幅214×奥行245×高さ196㎜
消費電力	炊飯時	300W	炊飯容量（白米）	0.09L(0.5合)～0.54L(3合)
	保温時	23W		
電源コード		1.5m（マグネットプラグ式）	付　属　品	しゃもじ　1コ　しゃもじ受け　1コ 計量カップ　2コ
構造方式		●予熱、炊飯、むらし自動方式 ●安全装置付き（底センサー＋温度ヒューズ） ●オールシーズン均一保温	●メモリータイマー式 ●遠赤フッ素樹脂加工内なべ	

愛情点検



★長年ご使用の
ジャー炊飯器の点検を！

熱、湿気、ホコリなどの影響や、使用の度合いにより部品が劣化し、故障したり、ときには安全性を損なって事故につながることもあります。

このような症状はありませんか	●電源コードやプラグが異常に熱い。 ●コゲくさい臭いがする。 ●製品に触れるとビリビリと電気を感じる。 ●自動的に切れないときがある。 ●その他の異常・故障がある。		ご使用中止	故障や事故防止のため、電源プラグを抜いてから、必ず販売店にご相談ください。

MITSUBISHI
NJ-FC5

ZT933Z620H01＊